Cook Rainbow

http://cookrainbow.jp 日本语
http://c-cookrainbow.jp 中文

开发　总开发/株式会社　CookRainbow(クックレインボー)
邮编/252-0321
地址/神奈川县横滨市相模原市南区相模台4-2-23

咨询电话/客户服务中心/
邮编/225-0013
地址/神奈川县横滨市青葉区荏田町1150-38
0120-099-253　　mail/info@cookrainbow.jp
CookRainbow公式Facebook网页
http://www.facebook.com/cookrainbow
该目录所记载的商品等信息，有无预告变更的情况，及锅盖颜色与照片不符的情况。

Cook Rainbow
クックレインボー

令人惊叹的美味、快捷与易清洗
（行业首创）专利第4750219号

CookRainbow压力调节锅诞生的故事

CookRainbow公司在从事长年厨具修理服务行业的过程中，一直关注主妇们烹调方面的烦恼。为了解决这些烦恼而诞生了专利CookRainbow牌压力调节锅。

毫无疑问本压力调节锅是专业的料理达人和工业厨具设计师们共同开发的压力调节锅。

无论谁烹调都会因从锅中的外溢飞溅等弄脏燃气灶。大家都会有这样的经验吧。

一不小心就会有外溢飞溅。这种情况不只是单纯的增加了厨房厨具清扫工作量，更是燃气灶故障的主要原因。

防止烹饪中的外溢飞溅最简单的办法是打开锅盖，让热气放出。但是这样不仅会浪费能源，又要花长时间调理，同时料理又不够美味。

为了研制出盖着锅盖又不会有汤汁等外溢飞溅的锅，为了减轻主妇们的多年的负担和烦恼，在压力锅研制的过程中我们经历了无数次的失败，终于取得了成功。并首次取得了业界前所未有的特别专利许可，那就是被我们称为CookHat（クックハット）的锅盖帽。锅盖帽上设置了有蒸气孔和弹簧的安全阀,从而在减少烹调中汤汁等的外溢飞溅方面取得了卓越的成功。

根据锅盖帽自身的重量来增加锅内压力从而达到高温。在此之上还增加了不用打开锅盖就能调节锅内压力的功能。在利用少量能源情况下，就可烹调出非常美味可口的料理。同时本锅也适用于电磁炉的烹调模式。

在家中没有外溢飞溅，简单轻松的就可以烹制美味可口料理的压力调节锅上市了。

请一定尝试一下本压力调节锅非常独特且卓越的功能以及特有的使用轻松便利。

本压力调节锅的独特之处

CookRainbow的前身是，有着多年丰富经验的燃气厨具维修服务公司，现在是一个高压锅的知名品牌。本品是一种防止外溢飞溅的特殊构造的压力调节锅。利用锅内压力调节及蒸汽外放的功能，可防止汤汁等外溢飞溅。从而实现美味，节能及使用便利。本品独特设计的核心部分是CookHat锅盖帽。
本压力调节锅实现了至今为止所有高压锅无法实现的，独特又舒适的“使用自由自在”。

1 美味

调节压力，高温调理

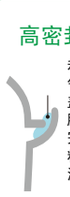
2 节省能源

卓越的热传导率，缩短调理时间

3 使用轻松自在

防止外溢飞溅，调理中也可打开锅盖的安全设计

高密封性的重盖



利用调理中的水蒸气在高压锅锅体和盖子之间形成的水膜，使锅体和锅盖完美的密封起来，料理的香气不会外溢，更加美味。

容易手拿的把手

独特的放大的米粒状把手设计，拿起来更容易更舒适，而且放下来时更稳定不会滚动。

不易变热的手柄

由于手柄外层是硅胶材质，不易传热发烫，手感柔软舒适。

全面铝芯三层构造

使用热传导性高的铝及保温性极好的不锈钢材质，使从底部传来的热量迅速均匀的传到侧面，节省热能且缩短烹调时间。

防止飞溅及外溢的曲线设计

不用担心锅内沸腾产生的汤汁飞溅溢出，无灶具清洗的后顾之忧

任何时候都是盖着锅盖烹调是我们的新提案

本品通过盖着锅盖烹调，发挥了多种多样的优势功能.
首先，通过盖着锅盖烹调的方式，可以保持高温，料理变得更加美味。因为没有外溢和飞溅，省去了开盖放热的过程，更加安全,且防止能源浪费。除了焖煮的料理盖着锅盖烹调之外，炸的料理，煎烤的料理等同样可以盖着锅盖调理。这就是本品特殊的风格。

业界首次.以CookHat锅盖帽特有的设计取得了专利权。

本品的特点就是取得了专利权的CookHat锅盖帽。此专利发明除了有使料理更加美味，根据调理的量来调节压力以及让蒸气外排的特点以外，还可省去因锅内压力使锅盖飞起来安全方面的担心，以及外溢汤汁使火熄灭而弄脏燃气灶的担忧。无论做什么样的料理都能安心安全，简单轻松并且享受烹调带来的无穷乐趣。

●根据不同的调理保持相应的压力

有特殊机能的锅盖内侧设有蒸汽孔，通过这些蒸气孔来调节压力。根据不同的料理可分4个刻度。例如：刻度0：最大限度的活用锅盖重量从而提高压力，使烹调时间缩短，提高烹调速度和质量。刻度3：适于易飞溅，减少料理中的水分及再加热等调理。

刻度0(关)→刻度1(小孔)→刻度2(中孔)→刻度3(大孔)
压力大　压力小

●安心安全的烹饪

在锅盖上浮前，通过锅盖帽内藏的弹簧将多余的蒸气及汤汁从安全阀排出。因锅内压力和温度保持一定，所以不用担心锅盖飞起引起烫伤等安全问题，任何时候都可以安心安全的使用。

可以享受压力锅和普通锅两种锅的乐趣

压力调节锅可以像普通锅一样使用。本锅使从来的压力锅做不到的调理方式变成了可能。如：在烹调的过程中打开锅盖确认料理的程度，再调味，加调味料等。
因为锅内压力升高变成高温，同样用小火也能烹调料理。因此可以缩短煮菜和煮饭的时间从而达到节约时间节约能源的效果。因为有锅盖帽的蒸气排出机能，在调理日式天妇罗（油炸的块状蔬菜，海鲜）等的油炸料理时，水分也会全部排出，使得油炸的料理更加松脆可口更加美味。

拥有特殊机能的锅盖使得米饭更加香甜可口

CR-3G 饭锅（小） CR-6G 饭锅（大）

由于本品材质热效率高使锅内温度增高，所以短时间煮饭可能。通过锅盖帽能持续使水膜发挥神秘神奇作用，调节锅中压力保持持续高温，使米饭变得更加松软，香甜可口。也适用于电磁炉自动煮饭模式，及其它米类的焖煮。

松香可口的米饭的煮法

1）将锅盖帽的刻度调至“0”，小火加热4分-5分。

2）用稍强的中火加热6分-8分。蒸气出来1分-1分半时转3）。

3）小火加热3分。

4）关火放置10分左右。松香可口的米饭完成。

*上记方法是6号锅（CR-6G）的煮法。3号锅（CR-3G）的煮法：第2步的中火加热变成5分钟。

少量的水煮出可口的面

CR-3G 饭锅（小） CR-6G 饭锅（大）

对于意大利面、日式うどん（日式粗面）等的面类CookRainbow也有自己独特的调理方法。一般的情况100g的面要用1L的水来煮。而CookRainbow只需一半的水就可以调理，能节省大量的能源。节能的同时高温锅内有理想的对流及压力，促使面更加熟成可口，最大限度增加了面的可口程度。

●也适用于豆类，各种粥类及美容靓汤的调理

豆类，粥类及滋补汤类的调理很容易外溢和飞溅。而本品卓越的性能是，使得盖着锅盖调理也不会弄脏燃气灶，并大幅缩短调理时间。使得繁忙的您及家人短时间也能吃上粥类汤类等健康美味的调理。

可口的面类的煮法

1）锅中加1L的水及少量的盐。把烧开水。

2）加入200g的面，充分搅拌均匀。防止成块。

3）水开之后将CookHat的刻度调至0～1之间，用稍强的中火加热到指定的时间。

4）关火。用高温促进面的熟成，完成。

*上记是面200g的情况。面400g的情况下请加2L水。
*遵守面类商品包装上标明的煮面时间，会使面本来的味道更加熟成可口。

短时间内完成健康美味的蒸制料理

使用本锅及蒸帘（另卖），能轻松的烹制清蒸蔬菜,鱼类、红豆饭等健康美味的蒸制料理。根据不同的食材选择不同的刻度，使得锅中的压力和温度得到适当的控制。不会浪费蒸气，因此可以用少量的水短时间完成美味可口的蒸制料理。

CR-3G饭锅(小) CR-6G饭锅(大)　CR-20D深锅　CR-25S浅锅

盖着锅盖煎炸料理会更好吃

盖着锅盖做煎炸的料理，这是我们的新提案。例如：炸制日式料理天妇罗（天ぷら）时，
将食材放入有油的锅中，将刻度调至3，然后盖上锅盖。多余的水分变成蒸气排出锅外，使炸制的料理香脆可口。还有炸鸡块等料理也同样。盖上锅盖锅内压力提高，使鸡块外酥里嫩，更加美味。

CR-3G饭锅(小) CR-6G饭锅(大)　CR-20D深锅　CR-25S浅锅

*注意因油过度加热而起火。由于用较少量的油和火力做炸制调理，油温容易升高，加热过程中请不要离开。开盖时锅盖上附有水滴，要注意擦拭，防止油的飞溅及烫伤。

本锅也可煎制出美味的牛排

本锅也适于牛排等的调理。首先盖上锅盖煎制牛排，油不会飞溅出来，更不会弄张燃气灶。另外利用高温高压来调理，即使用中火，牛排煎制出的颜色也像强火一样诱人，且中间软嫩可口。

CR-20D深锅　CR-25S浅锅

短时间烹调出美味的炖制料理

像咖喱，肉炖土豆等在日本家庭很受欢迎的炖制料理也可以使用本锅简单轻松的调理。特别是锅内高温保温性好，短时间焖煮并利用余热充分入味。
在烹调鱼类料理时，鱼身很容易破坏不完整。但是有了本锅后就可以短时间调制出充分入味又好吃又好看的鱼类料理。有中国特色的炖菜系列也同样适用，并更加美味可口。

CR-20D深锅　CR-25S浅锅

*推荐商品。本锅对应所有的调理方法，但根据不同的调理推荐更适合的商品。

*使用本锅的调理方法，请参照菜谱。

CookRainbow牌压力调节锅的关联产品

日本製 新潟県燕市

CR-3G　饭锅　（小）
2.8L　　\20.790（加税价格）
高230mm
锅体内径208mm/锅体深135mm

CR-6G　饭锅　（大）
4.6L　　\24.990（加税价格）
高220mm
锅体内径250mm/锅体深138mm

CR-20D　深锅
3.8L　　\23.100（加税价格）
高185mm
锅体内径233mm/锅体深115mm

CR-25S 浅锅　4.5L
\25.515（加税价格）
高170mm
锅体内径284mm/锅体深89mm

蒸帘　（压盖兼用）
CR-3G用　直径154mm　\945（加税价格）
CR6G、CR20D用　直径195mm　\1.155（加税价格）
CR-25S　直径236mm　\1.365（加税价格）

使用及护理方法

●使用后必须清洗。●清洗后必须擦拭干净。
●请注意锅的护理要在冷却之后。

【不锈钢锅体部分】
●日常的护理要用柔软的海绵和中性洗涤剂擦洗并冲洗干净。粘在锅盖上的米饭汤可以只用温水洗净。
●用中性洗剂清洗不掉的情况下，请使用不锈钢专用的去污粉。如果使用不锈钢专用的海绵时要将海绵浸水后充分拧干再使用。最后请用无纺布擦去污垢后再冲洗干净。
●料理烧焦时，加水入锅烧开。糊焦的地方变软后再用去污粉清洗。
●当没有光泽时，用柔软的棉布或棉纸等蘸上专用的去污粉擦拭。
●如果有白色斑点时，请往锅中加入适量的水和少量的醋煮开。
*注意粗粒的去污粉，金属的板刷，砂纸等绝对禁止使用。会给高压锅造成伤口划痕，成为腐蚀的原因。

【硅胶部分】
●硅胶的把手部分，如果无油污时，温水洗净即可。如有油污时，请用柔软的海绵蘸上中性洗剂清洗。
●CookHat与把手分解开，分别护理可能。
护理后请按①②③顺序安装到锅盖的轴心上。

使用上的注意

非常感谢您的购买。请在使用前一定阅读本说明书。不适当的处理容易引起事故。请一定保管好此说明书。
本商品只限于家庭调理使用。绝对禁止料理以外其它目的使用。
本商品严格依据日本家庭用品品质法的标准生产。

【使用前】
● 手柄，把手等安装时，有无破损等安全问题确认后再使用。
●第一次使用时，用海绵蘸上少许中性洗涤剂充分清洗后，再用清水冲洗干净。

【必须遵守】
●为防止沸腾引起的外溢飞溅，请根据不同调理采用适当容量。注意，加水加汤时请不要超过满量线。

●加热中请不要离开火源。如果离开，必须关火。
●调理中和调理后，锅体和锅盖会变热，同时手柄和把手也有变热的时候。请注意烫伤。
●调理时，请把锅放在火焰(热源)中央,保持稳定安全。
●使用邻近的燃气灶一起调理时，注意不要让临近的火烧到手柄。这是造成硅胶部分破损及烧烫伤的原因。
●请不要把锅放在取暖炉上。
●请不要把此锅放入烤箱中使用。会造成锅盖帽及手柄等硅胶部分破损。
●请不要把此锅放入微波炉中使用。会造成微波炉的故障及火灾。
●长时间不用时，一定要清洗干净后再收藏。
●请遵守上述正确的使用及处理方法。

使用电磁炉（IH）调理
●与燃气灶的热源相比电磁炉及电气式加热调理器更加强力。强火加热是造成锅体损坏的原因。请必须使用中火以下，并绝对禁止空锅加热。
●请严格按照电磁炉的使用说明书正确使用。

【关于保险】
本制品严格按照品质管理法标准生产。万一保险期间内出现故障，按保险规定无偿修理。请拨打弊公司的客户服务中心电话免费咨询。
保证书跟说明书同封附上。保证书的内容确认后，请认真保管。

【关于售后服务】
CookHat锅盖帽及其内部的压力弹簧等消耗部件的更换是有偿的。详情请拨打弊公司的客户服务中心电话免费咨询。

密封度好的证明！！偶尔会有锅盖打不开的时候。
高压锅冷却后锅盖打不开时,用手按住CookHat的蒸气排气孔,然后手轻轻地拿开.这时,锅内进了空气,锅盖就可轻松的打开.CookHat是柔软的硅胶制品,加热后会变热,请注意烫伤.

【对应热源】
■燃气灶　■电磁炉（IH）　■电气式加热调理器

我们还专门准备了能最大限度发挥Cookrainbow高压锅独特功能和优势的特别菜谱。
需要的客户请填写与说明书同封附上的申请表。